



Omas Topfengugelhupf

Zutaten:

- 250 g Butter
- 230 g Staubzucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Topfen (Quark)
- 5 Eier (getrennt)
- 250 g Mehl (universal)
- 25 g Maisstärke (Maizena)
- 1 Pkg. Backpulver (Weinstein)

Optional: Früchte (Himbeeren, Heidelbeeren)

Zubereitung:

Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupf Form mit Butter ausstreichen und mit Brösel austreuen.

Die Eier trennen und den Schnee mit einer Prise Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker richtig schön cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln unterrühren. Den Topfen (Quark) löffelweise dazugeben und rühren bis er sich mit dem anderen schön verbunden hat. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver über den Teig sieben und gut verrühren. Den Eischnee unterheben und den Teig gleichmäßig in der Gugelhupf Form verteilen. Im vorgeheizten Rohr auf der mittleren Schiene ca. 55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!!!! Den Gugelhupf in der Form auskühlen lassen und auf ein Teller Stürzen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Ich habe die Masse mit einem Esslöffel zuerst nur bodenbedeckt in die Form gegeben, Himbeeren hineingelegt, wieder eine Schicht Teig, Himbeeren usw. bis alles verbraucht war. Ca. 250 g Himbeeren habe ich im Teig versteckt :-). Ich kann mir das ganze auch gut mit Heidelbeeren vorstellen.

Ich wünsche euch gutes Gelingen. Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvommodling.at